FARAONA ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 faraona grande
- vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- 25 cl di panna fresca di giornata
- sale
- pepe

Sistemare la faraona ben pulita in una casseruola di cui non occupi più di 2/3 della capacità, unendovi 50 cl di vino bianco, un bicchiere d'acqua ed il bicchiere di aceto di vino bianco; porre la casseruola sul fuoco, portarla all'esatta temperatura, chiudere con il coperchio e cuocere per 30 minuti.
Al momento di servire unire la panna al fondo di cottura e amalgamare bene.